



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM (UWM) YOGYAKARTA

DIDIRIKAN OLEH : YAYASAN MATARAM YOGYAKARTA
AKTE NOTARIS Nomor 12 tanggal 23 Nopember 2011 dan Nomor 01 Tanggal 02 Januari 2012
Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI Nomor : AHU-173.AH.01.04 Tahun 2012
Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 374352 Fax.381722

SURAT KEPUTUSAN

Nomor 185/SK/RT-UWM/IX/2024

Tentang

**TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2024/2025
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM**

Rektor Universitas Widya Mataram :

- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2024/2025, perlu ditetapkan dengan sebuah Surat Keputusan Rektor;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 14 tahun 2005 tentang Guru Dan Dosen;
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
3. Surat Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 184/U/2001 tentang Pedoman Pengawasan Pengendalian dan Pembinaan Program Diploma, Sarjana, Pasca Sarjana dan Doktor di Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 53 Tahun 2023 Tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
- Memperhatikan : Surat Usulan Dosen Mengajar Semester Ganjil Tahun Akademik 2024/2025 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor 295/D/FST-UWM/IX/2024, tertanggal 12 September 2024;

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen Tetap untuk mengampu mata kuliah Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2024/2025;
2. Dosen Tetap yang nama-namanya tersebut pada lampiran Surat Keputusan ini disertai Tugas Mengajar dan menguji mata kuliah tersebut pada lampiran dalam Surat Keputusan ini;
3. Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan;
4. Apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dalam Surat Keputusan ini, maka akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya;

Ditetapkan di : Yogyakarta

Pada tanggal : 23 September 2024

Rektor,



Prof. Dr. Edy Suandi Hamid, M.Ec.

NIP. 195712111986011003

Tembusan :

1. Wakil Rektor I, II;
2. Kepala Biro I, II;
3. Dekan Fakultas Saintek;
4. Wakil Dekan I Fakultas Saintek;
5. Ketua Program Studi Teknologi Pangan;
6. Yang bersangkutan.



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM (UWM) YOGYAKARTA

DIDIRIKAN OLEH : YAYASAN MATARAM YOGYAKARTA

AKTE NOTARIS Nomor 12 tanggal 23 Nopember 2011 dan Nomor 01 Tanggal 02 Januari 2012

Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI Nomor : AHU-173.AH.01.04 Tahun 2012

Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 374352 Fax.381722

Lampiran Surat Keputusan Universitas Widya Mataram
Nomor : 185/SK/RT-UWM/IX/2024

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2024/2025

| NO. | NAMA DOSEN | PANGKAT/GOL. | NO. | MATA KULIAH | SKS | KETERANGAN |
|------------------|-------------------------------------|----------------------------------|-----|---------------------------------------|-----------|------------------------|
| 1 | Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P. | Guru Besar/IVe/ Pembina Utama | 1 | Pengantar Teknologi Pangan | 1 | DPK |
| | | | 2 | Ilmu Gizi I | 2 | |
| | | | 3 | Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak | 2 | |
| | | | 4 | Pengawasan Mutu Pangan | 1 | |
| | | | 5 | Praktikum Pengawasan Mutu | 1 | |
| | | | 6 | Metodologi Penelitian | 1 | |
| | | | 7 | Perencanaan Menu | 1 | |
| | | | 8 | Kebijakan dan Regulasi Pangan | 1 | |
| | | | 9 | Seminar | 1 | |
| TOTAL SKS | | | | | 11 | |
| 2 | Eman Darmawan, S.T.P., M.P. | Lektor/IIIc/Penata Tk 1 | 1 | Fisika | 2 | Dosen Tetap Yayasan |
| | | | 2 | Proses Termal | 2 | |
| | | | 3 | Pengetahuan Bahan Pangan | 2 | |
| | | | 4 | Praktikum Pengetahuan Bahan Pangan | 1 | |
| | | | 5 | Satuan Operasi I | 2 | |
| | | | 6 | Tata Letak dan Perencanaan Industri | 1 | |
| | | | 7 | Satuan Operasi III | 2 | |
| | | | 8 | Pengembangan Produk Pangan | 2 | |
| | | | 9 | Praktikum Pengembangan Produk | 1 | |
| TOTAL SKS | | | | | 15 | |
| 3 | Dyah Titin Laswati, S.T.P., M.P. | Lektor/IIIc/Penata | 1 | Biologi Sel | 1 | Dosen Tetap Yayasan |
| | | | 2 | Sanitasi dan Pengelolaan Limbah | 3 | |
| | | | 3 | Teknologi Pengemasan | 1 | |
| | | | 4 | Praktikum Teknologi Pengemasan | 1 | |
| | | | 5 | Teknologi Pengolahan Telur dan Susu | 1 | |
| | | | 6 | Evaluasi Gizi dalam Pengolahan | 2 | |
| TOTAL SKS | | | | | 9 | |



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM (UWM) YOGYAKARTA

DIDIRIKAN OLEH : YAYASAN MATARAM YOGYAKARTA

AKTE NOTARIS Nomor 12 tanggal 23 Nopember 2011 dan Nomor 01 Tanggal 02 Januari 2012

Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI Nomor : AHU-173.AH.01.04 Tahun 2012

Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 374352 Fax.381722

| NO. | NAMA DOSEN | PANGKAT/GOL. | NO. | MATA KULIAH | SKS | KETERANGAN |
|------------------|-------------------------------------|--|-----|---|-------------|------------------------|
| 5 | Masrukan, S.T.P., M.Sc. | Asisten Ahli/IIIb/Penata Muda Tk 1 | 1 | Kimia Dasar | 2 | Dosen Tetap Yayasan |
| | | | 2 | Tata Letak dan Perencanaan Industri | 1 | |
| | | | 3 | Bahasa Inggris II | 1 | |
| | | | 4 | Biokimia | 1.5 | |
| | | | 5 | Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak Atsiri | 1 | |
| | | | 6 | Aplikasi Komputer dan Analisa Data | 3 | |
| | | | 7 | Toksikologi dan Keamanan Pangan | 1 | |
| TOTAL SKS | | | | | 10.5 | |
| 6 | Nissa Clara Firsta, S.T.P., M.P. | Tenaga Pengajar/IIIb | 1 | Praktikum Kimia Dasar | 1 | Dosen Tetap Yayasan |
| | | | 2 | Biokimia | 1.5 | |
| | | | 3 | Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak Atsiri | 1 | |
| | | | 4 | Perencanaan Menu | 1 | |
| | | | 5 | Kebijakan dan Regulasi Pangan | 1 | |
| | | | 6 | Seminar | 1 | |
| | | | 7 | Toksikologi dan Keamanan Pangan | 1 | |
| | | | 8 | Pengawasan Mutu Pangan | 1 | |
| TOTAL SKS | | | | | 8.5 | |



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM (UWM) YOGYAKARTA

DIDIRIKAN OLEH : YAYASAN MATARAM YOGYAKARTA

AKTE NOTARIS Nomor 12 tanggal 23 Nopember 2011 dan Nomor 01 Tanggal 02 Januari 2012

Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI Nomor : AHU-173.AH.01.04 Tahun 2012

Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 374352 Fax.381722

| NO. | NAMA DOSEN | PANGKAT/GOL. | NO. | MATA KULIAH | SKS | KETERANGAN |
|------------------|-------------------------------------|-------------------------|-----|--|----------|---------------------|
| 7 | Asepto Edi Saputro S.T.P., M.Sc. | Tenaga Pengajar/IIIb | 1 | Pengantar Teknologi Pangan | 1 | Dosen Tetap Yayasan |
| | | | 2 | Biologi Sel | 1 | |
| | | | 3 | Bahasa Inggris II | 1 | |
| | | | 4 | Teknologi Pengolahan Telur dan Susu | 1 | |
| | | | 5 | Teknologi Pengemasan | 1 | |
| | | | 6 | Metodologi Penelitian | 1 | |
| | | | 7 | Praktikum Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan 2 | 1 | |
| TOTAL SKS | | | | | 7 | |

Ditetapkan di : Yogyakarta

Pada tanggal : 23 September 2024

Rektor,



Prof. Dr. Edy Suandi Hamid, M.Ec.

NIP. 195712111986011003

Tembusan :

1. Wakil Rektor I, II;
2. Kepala Biro I, II;
3. Dekan Fakultas Saintek;
4. Wakil Dekan I Fakultas Saintek;
5. Ketua Program Studi Teknologi Pangan;
6. Yang bersangkutan.

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

| | | | | | |
|---|--|---|-----------------------|----------------|--|
|  | UNIVERSITAS WIDYA MATARAM | | | | |
| | PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN | | | | |
| RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER | | | | | |
| MATA KULIAH: Pengetahuan Bahan Pangan | KODE MATA KULIAH: | RUMPUN MATA KULIAH: Pengetahuan bahan Pangan | BOBOT (SKS): 2 SKS | SEMESTER: 3 | TANGGAL PENYUSUNAN: 27 Agustus 2024 |
| OTORISASI | DOSEN PENGEMBANG RPS: Eman Darmawan, S.TP., M.P | KOORDINATOR MK: Eman Darmawan, S.TP., M.P | | | Ka Prodi: DyahTitin Laswati, STP, M.P. |
| CAPAIAN PEMBELAJARAN | CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI | <ol style="list-style-type: none"> 1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip memahami karakteristik komoditas bahan pangan meliputi sereal, kacang-kacangan, umbi-umbian, buah-buahan, sayuran, rempah-rempah, bumbu, dan komoditas perkebunan. Komoditas bahan pangan hewani meliputi daging merah, daging unggas, susu, telur, dan komoditas perikanan. 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip karakteristik bahan, kualitas bahan, cara penanganan, serta kesesuaian aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik yang dimiliki | | | |
| | CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip karakteristik fisik dan kimia Bahan Pangan 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi di bidang Penanganan Pasca Penen komoditas pertanian dan kaitannya di bidang pangan | | | |

| | | |
|-----------------------------------|---|--|
| | | 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang pasca panen kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual |
| DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH: | <ul style="list-style-type: none"> Memahami tentang karakteristik komoditas bahan pangan meliputi bahan pangan nabati dan hewani, jasad renik. Komoditas bahan pangan nabati meliputi serealia, kacang-kacangan, umbi-umbian, buah-buahan, sayuran, rempah-rempah, bumbu, dan komoditas perkebunan. Komoditas bahan pangan hewani meliputi daging merah, daging unggas, susu, telur, dan komoditas perikanan. Pembahasan mencakup karakteristik fisik dan kimia bahan pangan, kualitas bahan, cara penanganan, serta kesesuaian aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik yang dimiliki. | |
| MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN | <ol style="list-style-type: none"> Pertemuan 1 : Pengenalan Lingkup bidang Pengetahuan Bahan Pangan (nabati, hewani, mikrobial) Pertemuan 2 : Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan nabati dari serealia serta penanganannya Pertemuan 3 : Karakteristik fisik dan kimia bahan dari kacang-kacangan serta penanganannya Pertemuan 4 : Karakteristik fisik dan kimia bahan dari umbi-umbian serta penanganannya Pertemuan 5 : Karakteristik fisik dan kimia bahan dari buah-buahan serta penanganannya Pertemuan 6 : Karakteristik fisik dan kimia bahan dari sayur-sayuran serta penanganannya Pertemuan 7 : Karakteristik fisik dan kimia bahan dari rempah-rempah dan bumbu serta penanganannya Pertemuan 8 : UTS Pertemuan 9 : Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani mamalia dan unggas serta penanganannya Pertemuan 10 : Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani telur dan susu serta penanganannya Pertemuan 11 : Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani hasil-hasil perikanan serta penanganannya Pertemuan 12 : Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik Bentuk dan Ukuran yang dimiliki Pertemuan 13 : Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik warna dan aroma yang terbentuk Pertemuan 14 : Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik tekstur yang terbentuk. Pertemuan 15 : Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik rheologi yang dimiliki Pertemuan 16 : UAS | |
| PUSTAKA | UTAMA | |
| | <ol style="list-style-type: none"> Norman N. P and Joseph H. H (1998). Food Science. Chapman & Hall, New York Bylund G (1995). Dairy processing handbook, Tetra Pak Processing Systems AB . Sweden Geoffrey Campbell-Platt (2009). Foods Science and Technology. Blackwell Publishing Ltd. John Wiley & Sons Ltd, The Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex, PO19 8SQ, United Kingdom | |

| | |
|--------------------|---|
| | 4. Belitz HD, Grosch W, Schieberle P. 2009. Food chemistry. 4 th edition. Springer. |
| | PENDUKUNG |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. Farida A, Yuliana, Holinesti R. 2013. Ilmu Bahan Makanan bersumber dari Nabati. Gifari Prasetama. Jakarta Selatan. 2. Hui. YH, 2012. Handbook of Meat and Meat Processing. 2nd edition. CRC Press. New York. 3. Darmawan.E, Sapto E, dan Nissa, C 2023, Kandungan Gizi dan Daya Terima Cilok denan Penambahan Daun Kelor (Moringa oleifera), Agrotech:Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian UWM, Yogyakarta. 4. Masrukan, Darmawan,E, Isna Syarif. H, 2023, Kajian Lama Waktu Pengeringan terhadap Sifat Antioksidan Teh Cascara,), Agrotech:Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian UWM, Yogyakarta. 6. Darmawan, E, 2024,Optimasi Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cilok Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dengan Penambahan Daging Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus), PenelitianLPPM, UWM, Yogyakarta 7. |
| MEDIA PEMBELAJARAN | <ol style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint 2. LCD |
| TEAM TEACHING | 1. Ir. Kuntjahjawati SAR., MP. |
| MATA KULIAH SYARAT | - |

| MINGGU KE | SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN) | INDIKATOR | KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN | METODE PEMBELAJARAN | MATERI PEMBELAJARAN | BOBOT PENILAIAN |
|-----------|---|---|--|--|---|-----------------|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) |
| 1 | Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai Bahan Pangan yang meliputi bahan | Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian bahan pangan di bidang pengolahan pangan | Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan | <ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi | Pengenalan tentang pengenalan bahan makanan dalam Bidang pengolahan dan industry Pangan | |

| MINGGU KE | SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN) | INDIKATOR | KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN | METODE PEMBELAJARAN | MATERI PEMBELAJARAN | BOBOT PENILAIAN |
|-----------|---|--|---|---|---|-----------------|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) |
| | nabati, hewani dan mikrobia Mahasiswa mampu memahami mengenai Bahan Pangan yang meliputi bahan nabati, hewani dan mikrobia | Mahasiswa memahami pengertian bahan pangan di bidang pengolahan pangan | sumber bahan pangan Bentuk : -Tanya Jawab | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Collaborative Learning</i> | | |
| 2 | Mahasiswa mampu menjelaskan tentang sifat-sifat fisik dan kimia bahan pangan nabati dari serealea serta penangannya Mahasiswa mampu memahami tentang sifat-sifat fisik dan kimia bahan pangan nabati dari serealea serta penangannya | Mahasiswa dapat menjelaskan tentang sifat-sifat fisik dan kimia bahan pangan nabati dari serealea serta penangannya Mahasiswa mampu menjelaskan tentang sifat-sifat fisik dan kimia bahan pangan nabati dari serealea serta penangannya | Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang Bahan Pangan serealea dan sifat-sifat fisiknya. Bentuk : -Tanya Jawab | <ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> | Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan nabati dari serealea serta penangannya | |
| 3 | <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan sifat-sifat fisik dan kimia bahan dari kacang- | <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sifat-sifat fisik dan kimia bahan | Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang Bahan Pangan kacang- | <ul style="list-style-type: none"> • Sketsa langsung • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab | Karakteristik fisik dan kimia bahan dari kacang-kacangan serta penangannya | |

| MINGGU KE | SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN) | INDIKATOR | KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN | METODE PEMBELAJARAN | MATERI PEMBELAJARAN | BOBOT PENILAIAN |
|-----------|---|--|--|---|---|-----------------|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) |
| | <p>kacangan serta penangannya</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa mampu memahami sifat-sifat fisik dan kimia bahan dari kacang-kacangan serta penangannya | <p>dari kacang-kacangan serta penangannya</p> | <p>kacangan dan sifat-sifat fisiknya.</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> | | |
| 4 | <ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari umbi-umbian serta penangannya ● Memahami sifat fisik dan kimia bahan dari umbi-umbian serta penangannya | <p>Mampu menjelaskan memahami sifat fisik dan kimia bahan dari umbi-umbian serta penangannya</p> | <p>Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam sifat fisik dan kimia bahan dari umbi-umbian serta penangannya</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> | <p>Karakteristik fisik dan kimia bahan dari umbi-umbian serta penangannya</p> | |
| 5 | <ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari buah-buahan serta penangannya | <p>Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari buah-buahan serta penangannya</p> | <p>Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan sifat fisik dan kimia</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi | <p>Karakteristik fisik dan kimia bahan dari buah-buahan serta penangannya</p> | |

| MINGGU KE | SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN) | INDIKATOR | KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN | METODE PEMBELAJARAN | MATERI PEMBELAJARAN | BOBOT PENILAIAN |
|-----------|---|---|---|---|--|-----------------|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) |
| | <ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu memahami sifat fisik dan kimia bahan dari buah-buahan serta penangannya | | bahan dari buah-buahan serta penangannya Bentuk : -Tanya Jawab - | <ul style="list-style-type: none"> <i>Collaborative Learning</i> | | |
| 6 | <ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari sayur-sayuran serta penangannya Mahasiswa mampu memahami sifat fisik dan kimia bahan dari sayur-sayuran serta penangannya | <ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa secara mandiri memahami dan menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari sayur-sayuran serta penangannya | Kriteria <ul style="list-style-type: none"> -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari sayur-sayuran serta penangannya Bentuk : -tanya jawab | <ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> | Karakteristik fisik dan kimia bahan dari sayur-sayuran serta penangannya | 10% |
| 7 | <ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari rempah-rempah dan bumbu serta penangannya | <ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari rempah-rempah dan bumbu serta penangannya | Kriteria <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Mahasiswa mampu | <ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> | Karakteristik fisik dan kimia bahan dari rempah-rempah dan bumbu serta penangannya | |

| MINGGU KE | SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN) | INDIKATOR | KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN | METODE PEMBELAJARAN | MATERI PEMBELAJARAN | BOBOT PENILAIAN |
|-----------|---|---|--|---|--|-----------------|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) |
| | <ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu memahami sifat fisik dan kimia bahan dari rempah-rempah dan bumbu serta penangannya | | <p>menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari rempah-rempah dan bumbu serta penangannya</p> <p>Bentuk : -tanya jawab</p> | | | |
| 8 | <ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami konsep konsep sifat fisik dan kimia dari bahan pangan nabati | Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Pengetahuan Bahan Pangan Nabati | <p>Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Pengetahuan Bahan Pangan nabati dalam UTS</p> <p>Bentuk : -soal tertulis</p> | Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama | UTS (ujian tengah semester) | 40% |
| 9 | <ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani mamalia dan | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan serta membedakan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani mamalia dan | <p>Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan dan membedakan sifat fisik dan kimia bahan pangan</p> | <ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> | Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani mamalia dan unggas serta penangannya | |

| MINGGU KE | SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN) | INDIKATOR | KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN | METODE PEMBELAJARAN | MATERI PEMBELAJARAN | BOBOT PENILAIAN |
|-----------|--|---|---|---|--|-----------------|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) |
| | <p>unggas serta penangannya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu memahami dan membedakan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani mamalia dan unggas serta penangannya | unggas serta penangannya | <p>hewani mamalia dan unggas serta penangannya</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab -soal dan latihan</p> | | | |
| 10 | <p>Mahasiswa mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani telur dan susu serta penangannya</p> <p>Mahasiswa mampu memahami sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani telur dan susu serta penangannya</p> | Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani telur dan susu serta penangannya | <p>Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani telur dan susu serta penangannya</p> <p>Bentuk : Tanya jawab</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> | Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani telur dan susu serta penangannya | 10% |

| MINGGU KE | SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN) | INDIKATOR | KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN | METODE PEMBELAJARAN | MATERI PEMBELAJARAN | BOBOT PENILAIAN |
|-----------|---|--|---|---|---|-----------------|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) |
| 11 | <ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani hasil-hasil perikanan serta penangannya Mahasiswa mampu memahami sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani hasil-hasil perikanan serta penangannya | <ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani hasil-hasil perikanan serta penangannya | <p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani hasil-hasil perikanan serta penangannya <p>Bentuk : -tanya jawab</p> | <ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> | <ul style="list-style-type: none"> Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani hasil-hasil perikanan serta penangannya | |
| 12 | Mahasiswa mampu mampu menjelaskan aplikasi bahan pangan dalam pengolahan berdasarkan karakteristik Bentuk dan Ukuran yang dimiliki | Mahasiswa mampu mampu menjelaskan aplikasi bahan pangan dalam pengolahan berdasarkan karakteristik Bentuk dan Ukuran yang dimiliki | <p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan secara mandiri mahasiswa mampu mampu menjelaskan aplikasi bahan pangan dalam pengolahan berdasarkan karakteristik | <ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> | Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik Bentuk dan Ukuran yang dimiliki | |

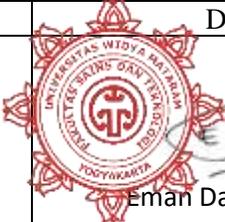
| MINGGU KE | SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN) | INDIKATOR | KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN | METODE PEMBELAJARAN | MATERI PEMBELAJARAN | BOBOT PENILAIAN |
|-----------|---|--|--|---|--|-----------------|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) |
| | Mahasiswa mampu memahami aplikasi bahan pangan dalam pengolahan berdasarkan karakteristik Bentuk dan Ukuran yang dimiliki | | Bentuk dan Ukuran yang dimiliki Bentuk : -Tanya Jawab | | | |
| 13 | Mahasiswa mampu menjelaskan aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik warna dan aroma yang terbentuk Mahasiswa mampu memahami aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik warna dan aroma yang terbentuk | Mahasiswa mampu menjelaskan aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik warna dan aroma yang terbentuk | Kriteria -Ketepatan secara mandiri mahasiswa mampu mengaplikasikan dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik warna dan aroma yang terbentuk Bentuk : -Tanya Jawab | <ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> | Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik warna dan aroma yang terbentuk | |

| MINGGU KE | SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN) | INDIKATOR | KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN | METODE PEMBELAJARAN | MATERI PEMBELAJARAN | BOBOT PENILAIAN |
|-----------|--|---|---|---|--|-----------------|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) |
| 14 | <p>Mahasiswa mampu menjelaskan Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik tekstur yang terbentuk.</p> <p>Mahasiswa mampu memahami Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik tekstur yang terbentuk.</p> | <p>Mahasiswa mampu menjelaskan aplikasi dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik tekstur yang terbentuk.</p> | <p>Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik tekstur yang terbentuk.</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> | <p>Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik tekstur yang terbentuk.</p> | |
| 15 | <p>Mahasiswa mampu menjelaskan aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan sifat rheologi yang dimiliki.</p> <p>Mahasiswa mampu memahami aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan sifat</p> | <p>Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan sifat rheologi yang dimiliki.</p> | <p>Kriteria - Ketepatan secara mandiri memahami dan menjelaskan aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan sifat rheologi yang dimiliki.</p> <p>Bentuk :</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> | <p>Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik rheologi yang dimiliki.</p> | |

| MINGGU KE | SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN) | INDIKATOR | KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN | METODE PEMBELAJARAN | MATERI PEMBELAJARAN | BOBOT PENILAIAN |
|-----------|--|---|--|--|-----------------------------|-----------------|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) |
| | rheologi yang dimiliki | | -Tanya jawab | | | |
| 16 | <ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu memahami konsep karakteristik bahan bahan dan aplikasinya dalam pengolahan dengan perubahan sifat yang terbentuk | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep perubahan sifat bahan bahan dan aplikasinya dalam pengolahan. | Kriteria -Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan konsep perubahan sifat bahan bahan dan aplikasinya dalam pengolahan Bentuk : -tanya jawab tertulis | Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan sekasama | UAS (ujian tengah semester) | 40% |

BOBOT PENILAIAN

| NO | ASPEK | JENIS TAGIHAN | NILAI MAKSIMAL | BOBOT |
|----|------------------------------|-----------------------------------|---|-------|
| 1 | Kemampuan kognitif & Afektif | Semua tagihan diberi skor (0-100) | Nilai berdasarkan akumulasi capaian skor setiap tagihan | 10 % |
| | | UTS | 0-100 | 40 % |
| | | UAS | 0-100 | 40% |
| 2 | Kedisiplinan | Kehadiran | (16-absen)/16*100 | 10% |

| | | | |
|--|---|---|---|
| Disusun oleh: | Diperiksa oleh: | | Disahkan oleh: |
| <p>Dosen Pengampu</p>  <p>Eman Darmawan, S.TP., M.P./Tyasto Prima Ahmadi, S.TP., M.Sc</p> | <p>Penanggungjawab Keilmuan</p>  <p>Eman Darmawan, S.TP., M.P.</p> | <p>Ketua Program Studi</p>  <p>Dyah Titin Laswati, STP, M.P.</p> |  <p>Dekan</p>  <p>Eman Darmawan, S.TP., M.P</p> |

**Mata Kuliah : PENGETAHUAN BAHAN PANGAN****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****Kode M.K./SKS: TPW39 / 2 SKS****Dosen : EMAN DARMAWAN****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****Kelas/Jadwal : TP31 / RABU, 10.00****2024/2025 - Gasal****Tatap Muka : 16 Pertemuan****Jml Peserta : 13 Mahasiswa**

| KE- | WAKTU | MATERI KULIAH | PESERTA |
|-----|--------------------------------------|---|---------|
| 1 | 18/09/2024 10.00 s/d 11.40 | Pengenalan Lingkup bidang Pengetahuan Bahan Pangan (nabati, hewani, mikrobia) | 13 mhs |
| 2 | 25/09/2024 10.00 s/d 11.40 | Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan nabati dari serealea serta penangannya | 13 mhs |
| 3 | 02/10/2024 10.00 s/d 11.40 | Karakteristik fisik dan kimia bahan dari kacang-kacangan serta penangannya | 13 mhs |
| 4 | 09/10/2024 10.00 s/d 11.40 | Karakteristik fisik dan kimia bahan dari umbi-umbi serta penangannya | 13 mhs |
| 5 | 16/10/2024 10.00 s/d 11.40 | Karakteristik fisik dan kimia bahan dari buah-buah serta penangannya | 13 mhs |
| 6 | 23/10/2024 10.00 s/d 11.40 | Karakteristik fisik dan kimia bahan dari sayur-sayuran serta penangannya | 13 mhs |
| 7 | 30/10/2024 10.00 s/d 11.40 | Karakteristik fisik dan kimia bahan dari rempah-rempah dan bumbu serta penangannya | 13 mhs |
| 8 | 06/11/2024 10.00 s/d 11.40 | Ujian Tengah Semester (UTS) | 13 mhs |
| 9 | 13/11/2024 10.00 s/d 11.40 | Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani mamalia dan unggas serta penangannya | 13 mhs |
| 10 | 20/11/2024 10.00 s/d 11.40 | Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani telur dan susu serta penangannya | 13 mhs |
| 11 | 27/11/2024 10.00 s/d 11.40 | Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani hasil-hasil perikanan serta penangannya | 13 mhs |
| 12 | 04/12/2024 10.00 s/d 11.40 | Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik Bentuk dan Ukuran yang dimiliki | 13 mhs |
| 13 | 11/12/2024 10.00 s/d 11.40 | Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik warna dan aroma yang terbentuk | 13 mhs |
| 14 | 18/12/2024 10.00 s/d 11.40 | Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik tekstur yang terbentuk | 13 mhs |
| 15 | 08/01/2025 10.00 s/d 11.40 | Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik rheologi yang dimiliki | 13 mhs |
| 16 | 15/01/2025 08.00 s/d 09.40 | Ujian Akhir Semester (UAS) | 13 mhs |

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan
Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA, 05/02/2025
Dosen Pengajar,

EMAN DARMAWAN

NIDN : 0525086701



DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
Mata Kuliah : Pengetahuan Bahan Pangan
Kode M.K/SKS : TPW331 / 1 SKS
Semester : 2024/2025 - Gasal
Dosen : EMAN DARMAWAN

| No. | Nama | NIM | M1 | M2 | M3 | M4 | M5 | M6 | M7 | M8 | M9 | M10 | M11 | M12 | M13 | M14 | M15 | M16 |
|-----|----------------------------|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | | | 18/09 | 25/09 | 02/10 | 09/10 | 16/10 | 23/10 | 30/10 | 06/11 | 13/11 | 20/11 | 27/11 | 04/12 | 11/12 | 18/12 | 08/01 | 15/01 |
| 1 | Ahmad Fahri Muzzaqi | 211432156 | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 2 | Levi Suci | 211432187 | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 3 | Ashar Alfian Noor Fathoni | 231432326 | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 4 | Yakobus Simalya | 231432336 | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 5 | Juliet Wentian | 231432351 | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 6 | Nadia Tamungku | 231432352 | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 7 | Nikita Andini Putri | 231432353 | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 8 | Khafifah Dwi Kumala | 231432354 | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 9 | Dekri Kogoya | 231432368 | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 10 | Ghaisarei Cornelius Wopari | 231432369 | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 11 | Agustina Salina Kaiwai | 231432370 | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 12 | Anastasia Januartina | 231432377 | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 13 | Khairini Hasan | 231432378 | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ |

Yogyakarta, 17/01/2025

Dosen Pengajar

Eman Darmawan



Mata Kuliah : PENGETAHUAN BAHAN PANGAN

Kode M.K. : TPW39 / 2 SKS

Dosen : EMAN DARMAWAN

Kelas : TP31

DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2024/2025 - Gasal

| NO. | NAMA MAHASISWA | N.I.M. | NILAI HURUF |
|-----|----------------------------|-----------|-------------|
| 1 | AHMAD FAHRI MUZZAQI | 211432156 | B |
| 2 | LEVI SUCI | 211432187 | B/C |
| 3 | ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI | 231432326 | B+ |
| 4 | YAKOBUS SIMALYA | 231432336 | C+ |
| 5 | JULIET WENTIAN | 231432351 | B |
| 6 | NADIA TAMUNGKU | 231432352 | D |
| 7 | NIKITA ANDINI PUTRI | 231432353 | A |
| 8 | KHAFIFAH DWI KUMALA | 231432354 | A/B |
| 9 | DEKRI KOGOYA | 231432368 | B- |
| 10 | GHAISAREI CORNELIUS WOPARI | 231432369 | B/C |
| 11 | AGUSTINA SALINA KAIWAI | 231432370 | C |
| 12 | ANASTASIA JANUARTINA | 231432377 | B- |
| 13 | KHAIRINI HASAN | 231432378 | B- |

Dosen

Admin